2.077 Nátierka z treščej pečene
l00 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, 1, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
maslo	1,20	1,20	1,55	1,55	1,90	1,90	2,30	2,30
treščia pečeň	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00	1,20	1,20
soľ	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
cibuľa	0,30	0,25	0,40	0,36	0,50	0,43	0,60	0,51
citrón – šťava	0,25	0,10	0,30	0,12	0,40	0,16	0,50	0,20
hmotnosť porcie v g	20		26		32		40	

Výrobný postup

Maslo vymiešame, pridáme treščiu pečeň bez nálevu, očistenú na jemno nakrájanú cibuľu, dochutíme soľou a citrónovou šťavou. Vyšľaháme do peny.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	433	104	1,55	10,8	0,0	0,4	0,1	29,1	0,2	0,063	0,0	0,0	0,8	0,0
B	562	135	2,06	13,9	0,0	0,5	0,1	38,8	0,3	0,081	0,0	0,0	1,1	0,0
C	691	166	2,57	17,1	0,0	0,6	0,2	48,4	0,4	0,100	0,0	0,0	1,4	0,0
D	835	200	3,09	20,7	0,0	0,8	0,2	58,1	0,4	0,120	0,0	0,0	1,7	0,0